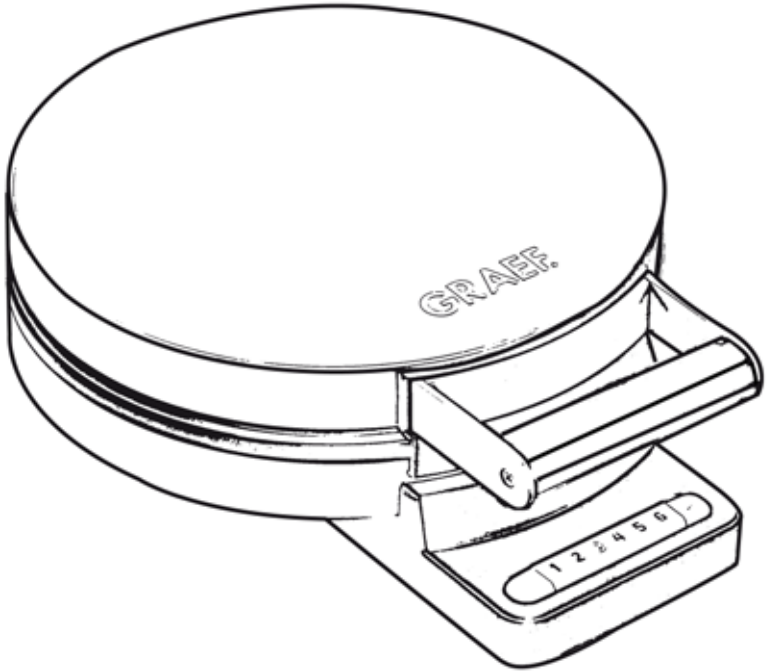
GRAEF.

FR

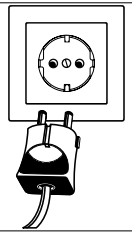
Appareil à cornet / Fer à bricelet
Manuel d'utilisation



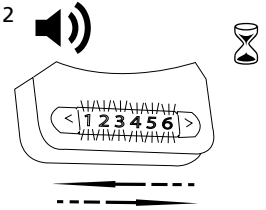
CE

HÖRNCHENEISEN / BRETZELI-EISEN

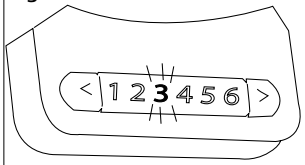
1



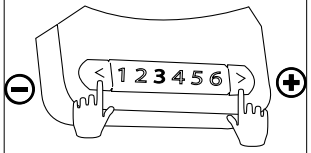
2



3

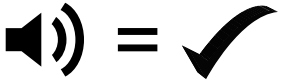


4



5

6



7

8

9

10

11

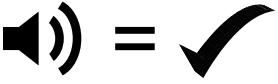


Table des matières

Sécurité 4
Déballage 6
Conditions de rangement 6
Avant la première utilisation.....6
Cuisson des cônes 6
Entretien.....7
Service après-vente 7
Recettes : 7
Mise au rebut 8
Garantie 9

Sécurité

Cet appareil est conforme aux normes de sécurité en vigueur. Un usage non conforme peut cependant engendrer des dommages corporels et matériels.

Pour une utilisation sûre de l'appareil, respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Avant l'utilisation, contrôlez l'appareil pour détecter les dommages matériels extérieurs visibles sur le boîtier, le câble et la fiche d'alimentation. N'allumez pas un appareil endommagé.
- Seul un professionnel ou le service après-vente Graef peut effectuer des réparations sur l'appareil, p. ex. le remplacement d'un câble d'alimentation endommagé. Des réparations non conformes peuvent présenter des dangers importants pour l'utilisateur. De plus, la garantie perd toute validité.
- Les pièces défectueuses ne peuvent être remplacées que par des pièces originales. Seules ces pièces garantissent une conformité aux normes de sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par les personnes dont les fonctions physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui n'ont pas assez d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont sous surveillance ou si elles ont été instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil et des dangers qui peuvent en résulter. L'entretien et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans ou plus et soient sous surveillance.
- L'appareil et son câble d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et à des utilisations semblables, comme par exemple : dans les cantines de magasins et de bureaux ; dans les propriétés agricoles ; par les clients d'hôtels, motels et autres types

d'habitations ; dans les chambres d'hôtes.

- Toujours débrancher l'alimentation en tirant sur la fiche secteur, et non sur le câble.
- Avant de brancher l'appareil, comparez les données d'alimentation inscrites sur la plaque d'identification (tension et fréquence) à celles de votre réseau électrique. Les données doivent correspondre afin d'éviter d'endommager l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés.
- Avant de continuer à utiliser l'appareil, faites installer un nouveau câble d'alimentation par le service après-vente Graef ou par un spécialiste agréé.
- N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. En cas de contact avec des fils sous tension, ou de changement dans la construction électrique ou mécanique, il y a risque de choc électrique.
- Ne touchez jamais les éléments sous tension. Ceux-ci peuvent engendrer un choc électrique, voire la mort.
- Ne tenez pas l'appareil par le câble d'alimentation.
- Ne transportez jamais l'appareil quand il est en fonctionnement.
- Ne manipulez pas l'appareil avec des mains mouillées.
- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque de suffocation.
- Prêtez attention aux consignes concernant les conditions de rangement ainsi que les branchements électriques, afin d'éviter des dommages corporels ou matériels.
- Ne touchez jamais les surfaces de cuisson pendant le fonctionnement. Celles-ci deviennent très chaudes lors du fonctionnement. **Danger de brûlure !**
- Les surfaces touchables deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. **Danger de brûlure!**
- Mettez l'appareil hors tension avant l'entretien, en débranchant la fiche secteur de la prise.
- Laissez l'appareil refroidir avant chaque entretien.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage décapant ou abrasif, ni aucun solvant.
- Ne grattez pas les salissures solides avec des objets durs.

- Assurez-vous qu'aucun liquide ne se retrouve à l'intérieur de l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil au lave-vaisselle et ne le maintenez pas sous l'eau du robinet.

Déballage

- Procédez comme suit pour déballer l'appareil :
- Sortez l'appareil du carton.
- Enlevez tous les éléments de l'emballage.
- Retirez les éventuelles étiquettes de l'appareil (n'enlevez pas la plaque d'identification).

Conditions de rangement

Pour un fonctionnement sûr et fiable de l'appareil, il doit être entreposé dans les conditions suivantes :

- L'appareil doit être posé sur un support stable, plat, horizontal, antidérapant et présentant une capacité de charge suffisante.
- Choisissez l'endroit de telle façon que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à être encastré dans un mur ou dans un placard.
- N'entreposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou humide.
- La prise secteur doit être facile d'accès, de façon à ce que le câble d'alimentation puisse être débranché facilement en cas d'urgence.

Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil en suivant les instructions de la section « Entretien ».
- Préchauffez l'appareil et versez ensuite la pâte à cuire.
- Pour des raisons d'hygiène, jetez les 2-3 premiers cornets.

Cuisson des cônes

- Branchez la fiche d'alimentation dans la prise secteur.
- Réglez la puissance de cuisson souhaitée. (Recommandation / Pré-réglage Niveau 3)
- Préchauffez l'appareil. Le voyant de cuisson est rouge.
- Un signal sonore retentit, le voyant de cuisson devient bleu. L'appareil est préchauffé.
- Versez avec une louche la pâte dans la plaque de

cuisson inférieure.
- Fermez l'appareil. Le cornet cuit. Le voyant de cuisson est rouge.
- Un signal sonore retentit, le voyant de cuisson devient bleu. La cuisson du cornet est terminée.
- Retirez le cornet directement après la fin du processus de cuisson.
- Formez un cornet / cône en enroulant la gaufre directement après l'avoir retirée.
- Versez à nouveau de la pâte et procédez comme décrit ci-dessus.
- A la fin de la dernière cuisson, débranchez la fiche d'alimentation et laissez l'appareil ouvert pour qu'il refroidisse.

Suggestion : Dans une boîte en fer blanc, les cornets restent croustillants plus longtemps.

Entretien

Laissez bien refroidir l'appareil avant l'entretien.

Nettoyez le boîtier de l'appareil uniquement avec un chiffon humidifié.

Service après-vente

Au cas où votre appareil Graef aurait un défaut, adressez-vous à votre spécialiste ou au service après-vente Graef.

Recettes :

Les cornets sans œufs de Mamie Grete

500 g de farine, 375 g de sucre, 2 sachets de sucre vanillé, 500 ml de crème liquide, 500 ml d'eau minérale, cannelle ou rhum au choix.

Bien mélanger tous les ingrédients. La pâte doit être liquide. Versez ensuite la pâte dans le gaufrier à cornet de glace préchauffé.

Les cornets de Mamie Lotte

250 g de farine, 65 g de beurre, 250 g de sucre, 2 oeufs, 375 ml d'eau, 2 sachets de sucre vanillé, cannelle ou rhum au choix.

Bien mélanger tous les ingrédients. La pâte doit être liquide. Versez ensuite la pâte dans le gaufrier à cornet de glace préchauffé.

Les cornets au sucre candi de Mamie Frida

500 g de farine, 3 œufs, 250 g de sucre candi, 250 g de beurre, 3 cuillères à soupe de sucre,

Dissoudre le sucre candi dans 1/2 l d'eau bouillante et laisser refroidir. Battre le beurre jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse, ajouter les œufs et le sucre. Incorporer tour à tour la farine et l'eau avec le sucre candi.

Verser la pâte avec une cuillère à soupe dans le gaufrier à cornet de glace, la cuire jusqu'à ce qu'elle ait une couleur brun clair, et former un cornet / cône en l'enroulant.

Les cornets de Tante Fiene

250 g de sucre, 200 g de beurre, 2 œufs, 1 pincée de sel, cannelle, 250 g de farine

Faire chauffer le sucre dans 1/4 l d'eau, le retirer du feu et laisser fondre le beurre dans la sauce. Lorsque la masse est refroidie, y ajouter la farine, les œufs et les épices. La pâte doit être épaisse et liquide.

Les cornets de Tante Annette

500 g de farine, 375 g de sucre, 200 g de beurre, 1 œuf, 1 pointe de couteau de levure en poudre, Pour le goût, de la vanille, de la cannelle ou du rhum peuvent être ajoutés.

Faire chauffer le sucre dans 1/2 l d'eau, le retirer du feu et laisser fondre le beurre dans la sauce. Lorsque la masse est refroidie, y ajouter la farine, les œufs, la levure en poudre et les épices.

Graef vous souhaite beaucoup de plaisir durant la réalisation des recettes, et bon appétit !

Mise au rebut

En fin de vie, ce produit ne doit pas être mis au rebut par le biais des ordures ménagères, mais doit être mis au rebut en utilisant un centre de recyclage pour les déchets ménagers électroniques. Ceci est indiqué par le symbole sur le produit et le mode d'emploi. Les matériaux sont recyclables en fonction de leur marquage. Avec le recyclage, l'usage matériel ou d'autres formes d'utilisation des appareils usagés, vous contribuez à la protection de l'environnement. Renseignez auprès de l'administration de votre commune au sujet des

centres responsables du traitement des déchets.

Garantie 2 ans

Pendant 24 mois à partir de la date d'achat, nous prenons en charge sous garantie fabricant les vices ayant pour origine des erreurs de fabrication ou de matériau. Votre garantie légale selon les articles 439 et suivants du code civil n'est pas affectée par cette mesure. Les dommages causés par une manipulation ou un emploi non conforme, ainsi que les vices qui affectent de façon bénigne les fonctions ou la valeur de l'appareil, ne sont pas pris en charge par la garantie. Les dommages liés au transport, tant que nous n'en sommes pas responsables, sont également exclus de la garantie. Les dommages causés par une réparation non effectuée par nous ou par un de nos représentants sont exclus de la garantie. En cas de réclamation justifiée et selon notre décision, nous réparerons le produit défectueux ou l'échangerons avec un produit sans défauts.